

## 【2025】2024 级食品加工与安全专业硕士开题二组

学院：食品科学与工程学院

开题地点：思颯楼二楼会议室

起止时间：2025-04-16 08:00 至 2025-04-16 12:00

学号	姓名	指导教师	论文题目（研究方向）	开题组长（研究方向）	开题委员会组成	开题秘书
2024121086	刘旭龙	陈伟	莱阳梨膏品质分析、功能挖掘及其微胶囊制备（食品加工技术）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙玉奉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121097	宋华容	陈伟	酵母菌与乳酸菌复合发酵剂的制备及协同延长馒头保质期的研究（发酵）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙玉奉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121096	宋承	张仁堂	酸枣仁皂苷的微胶囊制备及其结构表征、体外递送系统综合研究（果蔬精深加工）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙玉奉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121092	卢琛	代养勇	滚揉辅助半干法制备 OSA 淀粉及其应用（粮油油脂及植物蛋白工程）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121090	李晓雪	代养勇	超声-CaCl <sub>2</sub> 协同处理对绿豆发芽营养富集与功能特性的影响及产品开发（粮油精深加工）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121083	柳杰	吴澎	液态发酵炮制黄精的方法研究及黄精奶茶的开发（食品加工与安全）	陈义伦（食品科学与工程学院）	张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚

			全)	院、食品科学与工程)	学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王斌(食品科学与工程学院食品科学与工程)	
2024121077	孔晨旭	吴澎	炮制黄精在复方果丹皮中的应用研究(食品加工与安全)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	张仁堂(食品科学与工程学院食品科学与工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王斌(食品科学与工程学院食品科学与工程)	李诚
2024121095	任翼飞	吴澎	基于果胶、壳聚糖与透明质酸复合凝聚物构建益生菌微胶囊及其pH响应性释放机理及应用研究(食品加工与安全)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	张仁堂(食品科学与工程学院食品科学与工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王斌(食品科学与工程学院食品科学与工程)	李诚
2024121091	李媛	王兆升	绿原酸微胶囊的制备及抑制甲状腺癌作用研究(农产品加工与贮藏)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	吴澎(食品科学与工程学院食品科学与工程)、张仁堂(食品科学与工程学院食品科学与工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院食品科学与工程)	李诚
2024121084	刘倩如	王兆升	芍药苷免疫调节作用研究及3D打印功能性食品制备(农产品加工与贮藏)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	吴澎(食品科学与工程学院食品科学与工程)、张仁堂(食品科学与工程学院食品科学与工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院食品科学与工程)	李诚
2024121078	孔令壮	徐志祥	苹果益生元罐头加工技术研究及产品开发(食品加工)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	吴澎(食品科学与工程学院食品科学与工程)、张仁堂(食品科学与工程学院食品科学与工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院食品科学与工程)	李诚
2024121087	刘亚欣	徐志祥	板栗加工过程中老化控制技术研究(食品安全与质量控制)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	吴澎(食品科学与工程学院食品科学与工程)、张仁堂(食品科学与工程学院食品科学与工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院食品科学与工程)	李诚

2024121082	刘佳甜	刘佩	木糖醇抑制鲜切苹果褐变应用研究及新褐变抑制剂筛选（果蔬采后与保鲜工程）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙玉奉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121099	田一鑫	刘佩	蒜蓉蒜汁非热杀菌技术研究及产品开发（果蔬贮藏与保鲜）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙玉奉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121098	孙乐婷	李锋	脂肪酸对肌原纤维蛋白氧化及凝胶特性的影响研究（食品安全）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙玉奉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121085	刘晓瑜	张小燕	预处理手段对油炸马铃薯加工品质的影响研究（果蔬采后与保鲜）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙玉奉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121080	李俊锐	张一敏	基于多指标综合评价的西门塔尔牛与安格斯牛不同部位肉品质差异分析及烹饪适宜性研究（畜产品加工）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙玉奉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121079	梁新苗	张一敏	基于多元介质的牛肉冷冻解冻技术研究（畜产品加工）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学与工程）	王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙玉奉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2024121088	刘宇琪	左惠心	等离子体活化水对鸭肉风味及品质影响的研究（肉类品质控制）	陈义伦（食品科学与工程学院、食品科学	吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张仁堂（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院	李诚

				与工程)	食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	
2024121100	王嘉琦	李清清	槐米中具有弹性蛋白酶抑制活性的成分筛选与评价(食品加工技术)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	吴澎(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、张仁堂(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	李诚
2024121094	庞副冉	李诚	玉米胚芽粕菌酶协同发酵在复合蛋白饲料和活性多肽制备中的应用研究(粮油、蛋白质工程)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	吴澎(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、张仁堂(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	李诚
2024121089	李晓璐	李诚	小麦胚芽多肽与多糖的协同制备工艺及其功能性饮料开发(粮食、油脂及植物蛋白工程)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	杨啸吟(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、王斌(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、张仁堂(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	李诚
2024121093	米婧洁	王宇晓	桃胶-壳聚糖复合物构建的Pickering乳液的表征及应用(乳液胶体体系构建与食品应用)	陈义伦(食品科学与工程学院、食品科学与工程)	吴澎(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、张仁堂(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、孙玉奉(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	李诚